Snack Saludable con Chia, Quinua, Trigo y Avena

Descripción de la tecnología

El mercado de los snacks salados crece en la Argentina a un ritmo de 12% por año. El consumo anual llega a las 49.000 toneladas y la facturación, a los US$ 600 millones. Dentro de la variedad se destacan los productos a base de trigo, maíz y arroz. Las actuales tendencias de los consumidores se vuelcan al consumo de alimentos más sanos y nutritivos. La presente invención corresponde a un alimento que se diferencia de productos similares por ser elaborado a base de germen de trigo, harina integral de chía, y otras harinas ricas en proteínas y fibras. A nivel nutricional sus características distintivas son el mayor contenido proteico, de fibras y mineral, así como compuestos polifenólicos con propiedades antioxidantes y ácidos grasos esenciales omega-3 y omega-6.

Aplicaciones

Producción de alimentos saludables tipo snack

Ventajas

Comparado con snacks comerciales posee: • Elevado contenido proteico
• Fibra alimentaria
• Bajo contenido de lípidos, rico en grasos esenciales omega-3 y omega-6
• Alta concentración de fenoles totales
Revalorización de cultivos americanos como la Chía y la quinua.

Estado de desarrollo

El desarrollo se ha realizado a escala piloto.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 06/04/2015. Número de Patente: AR20150101027 Presentado en: Argentina.

Inventor referente

Dr. Pablo Ribotta

Palabras claves : Alimento Funcional | Snack